

## Eventdinner – Menü

### 1. Fingerfood

#### a) Baguettes, Laugenstangen und Sesamstangen – Drei Gebäckarten mit einem Teig

<p><b>Zutaten:</b> 1 kg Mehl 1 TL Zucker 2 TL Salz 1/2 Würfel Hefe 500-600 ml Wasser ca. 50 ml Olivenöl</p> <p><b>Außerdem:</b> 100 g Natron grobes Meersalz 4-5 El Pekmez (Obstsirup) Sesam Backpapier</p>	<p><b>Zubereitung:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Das Mehl und Salz in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde formen .</li><li>- Hefe und Zucker in 100 ml warmem Wasser auflösen und in die Mulde gießen.</li><li>- Mit etwas Mehl zu einem dicken Brei verrühren und 10 min gehen lassen.</li><li>- mit dem restlichen Mehl und Wasser einen elastischen Teig kneten (für Laugen- und Sesamstangen sollte der Teig fester sein).</li><li>- Mit dem Olivenöl die Oberfläche des Teiges benetzen, die Schüssel mit Folie abdecken und mindestens 1 Stunde im warmen Raum, oder über Nacht (8-12 Stunden) im Kühlschrank gehen lassen .</li><li>- Den Teig nochmal durchkneten und in 8 Stückchen teilen.</li><li>- Aus jedem Stückchen eine dünne Stange (ca. 30 cm lang) formen.</li></ul> <p><b>Für Baguettes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- jede Teig - Stange oben 4 x leicht einritzen, auf ein Baguetteblech legen (Backpapierstreifen nicht vergessen).</li><li>- Die Baguettes noch ca. 15 Minuten ruhen lassen.</li><li>- Bei 250° ca. 20 min auf mittlerer Schiene backen (nach 15 min Blickkontrolle!)</li></ul> <p><b>Für Laugenstangen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- In einem Topf Natron und Wasser miteinander vermischen und aufkochen lassen.</li><li>- Die Stangen halbieren und nacheinander jeweils 15-20 Sekunden in der Natronlauge ziehen lassen.</li><li>- Auf einem Tuch kurz abtropfen lassen.</li><li>- Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (oder Baguetteblech) legen und mit Meersalz bestreuen.</li><li>- Im vorgeheizten Ofen bei 190 °C ca. 20 -30 Minuten backen.</li></ul> <p><b>Für Sesamstangen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Pekmez-Sirup mit etwas Wasser verdünnen. Damit die Stangen von allen Seiten bepinseln und großzügig in Sesam wälzen.</li><li>- Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (oder Baguetteblech) legen.</li><li>- Im vorgeheizten Ofen bei 220 °C ca. 20 - 30 Minuten backen.</li></ul>	<p><b>Geräte:</b></p>
---	--	-----------------------

## b) Thunfisch – Aufstrich

<b>Zutaten:</b> 300g Frischkäse 1 Dose Thunfisch (in Öl) 2 Eier 1 Knoblauchzehe 1 EL Senf (mittelscharf) ½ TL Salz Pfeffer 2 EL Kräuter (Petersilie, Oregano, Basilikum, Schnittlauch)	<b>Zubereitung:</b> - Die Eier 10 -12 Minuten kochen, dann kalt abbrausen und schälen. - Die geschälten Eier auf der Reibe raspeln. - Den Thunfisch abtropfen lassen und mit einer Gabel zerdrücken. - Knoblauchzehe schälen und pressen. - Die Kräuter waschen und fein schneiden (man kann auch getrocknete oder gefrorene Kräuter benutzen). - In einer Schüssel alle Zutaten miteinander verrühren. - Mit Salz und Pfeffer abschmecken. - den Aufstrich in einer Servierschale anrichten, einen Löffel dazulegen.	<b>Geräte/ Notizen:</b>
--	---	-------------------------

## c) Karotten – Dip

<b>Zutaten:</b> 4 Karotten 2 Knoblauchzehe 450 g Naturjoghurt (10% Fett) Handvoll Petersilie Salz Pfeffer etwas Olivenöl	<b>Zubereitung:</b> - Karotten schälen und fein raspeln. - Mit etwas Olivenöl in einer Pfanne ca. 5 Minuten anbraten und dann abkühlen lassen. - Knoblauch schälen und fein hacken oder pressen. - Petersilie waschen, von Stängeln lösen und fein hacken. - Joghurt in einer Schüssel geben und mit allen Zutaten verrühren.	<b>Geräte/ Notizen:</b>
---	--	-------------------------

## d) Kräuterbutter

<b>Zutaten:</b> 250 g Butter 2 Knoblauchzehen je eine Handvoll frische - Petersilie - Thymian - Rosmarin - Schnittlauch - Oregano - Liebstöckel - ... - 1 TL Salz	<b>Zubereitung:</b> - Die Butter auf Zimmertemperatur weich werden lassen. - Die frischen Kräuter waschen, trocken schütteln und fein hacken. - Knoblauchzehen schälen und pressen. - Die weiche Butter in einer Schüssel geben und mit den Kräutern und dem Salz verrühren.	<b>Geräte:</b>
--	--	----------------

### e) Hackbällchen

<b>Zutaten:</b> 650g Hackfleisch ¼ l warmes Wasser 5 EL Paniermehl oder 1 altes Brötchen 1-2 Zwiebel ½ Bund Petersilie 2 Eier ½ TL Salz Pfeffer je eine Messerspitze getrockneter Majoran, Thymian und Oregano Öl für die Pfanne	<b>Zubereitung:</b> - Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. - Mit etwas Öl glasig, weich braten (nicht zu heiß) und abkühlen lassen. - Die Petersilie waschen, abtropfen lassen und klein schneiden. - In einer Schüssel das Hackfleisch mit Paniermehl, Ei, Salz, den Gewürzen, den Zwiebelwürfeln und der Petersilie mischen und den Teig gut mit der Hand oder mit dem Mixer verkneten. <b>Tipps:</b> Wird der Teig zu locker, etwas mehr Paniermehl dazugeben. Wird er zu fest, etwas Eiweiß oder Milch dazugeben. - Aus der Fleischmasse kleine Bällchen formen und auf ein Backblechlegen. - Mit etwas Öl bepinseln und bei 250 °C ca. 30 Minuten backen.	<b>Geräte/ Notizen:</b>
---	--	-------------------------

### f) Räuberbrötchen

<b>Zutaten:</b> 250 g Magerquark 300 g Weizenmehl 1 EL Zucker 1 TL Salz 8 EL Milch 6 EL Öl 1 Backpulver 100 g geriebener Käse 100 g Schinken (Sucuk) 100 g Röstzwiebeln	<b>Zubereitung:</b> - Schinken (Sucuk) fein würfeln. - Aus Quark, Zucker, Salz, Milch, Öl, Mehl und Backpulver einen Quark-Öl-Teig herstellen. - Suxhuk, Käse und Röstzwiebel unterkneten. - Den Teig zu einer Rolle Formen und kleine Brötchen daraus schneiden / formen. - Die Brötchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und im vorgeheizten Ofen bei 180°C 20-30 Minuten backen. <b>Anrichten:</b> Brötchen aufschneiden und mit je eine Scheibe Mozzarella, Tomate und Gurke belegen.	<b>Geräte:</b>
--	---	----------------

## 2. Vorspeise

### a) Kartoffelquetschies

<b>Zutaten:</b> 1kg Kartoffeln (mehligkochend) 3 – 4 EL Olivenöl 2-3 Knoblauchzehen Salz, evtl Räuchersalz Pfeffer Papriapulver (oder Chiliflocken) Kurkuma Rosmarin Petersilie Tymian	<b>Zubereitung:</b> - Die Kartoffeln waschen, in einem Topf mit Wasser zum kochen bringen und zugedeckt gar kochen. - Wenn die Kartoffeln weich sind, das Wasser abgießen und kurz abkühlen lassen. - Auf ein Backblech (Backpapier) mit etwas Abstand legen und mit einem Stampfer oder einem leeren Marmeladenglas zerdrücken. - Mit Salz, Pfeffer und Kräutern (nach Wahl) bestreuen. - Die Knoblauchzehen schälen, zerdrücken und in einer Schale mit dem Öl verrühren. - Die Kartoffeln damit reichlich bepinseln. - Im vorgeheizten Ofen bei 250 °C knusprig backen.	<b>Geräte/ Notizen:</b>
--	---	-------------------------

Oregano		
---------	--	--

## b) Roter Salat

<p><b>Zutaten:</b>  1/4 Rotkohl  (geschnitten ca. 350g)  2 gekochte rote Bete  (ca. 350g)  1 – 2 Karotten  ¼ Bund Petersilie</p> <p><b>Dressing:</b>  150 ml Olivenöl  1 Zitrone (Saft davon)  1 Knoblauchzehe  (gepresst)  1 EL Senf  1 EL Honig  1 TL Salz  Pfeffer</p> <p><b>Topping:</b>  ½ Granatapfel  100 g geröstete  Walnüsse</p>	<p><b>Zubereitung:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Den Rotkohl in feine Streifen schneiden (Hobel oder Sparschäler benutzen) und in eine Schüssel geben.</li> <li>- Die rote Bete in feine Stifte (Julienne) schneiden und mit dem Rotkohl vermischen.</li> <li>- Olivenöl, Zitronensaft, Knoblauch, Senf, Honig, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren.</li> <li>- Rotkohl und rote Bete mit den Dressing vermischen und im Kühlschrank ziehen lassen.</li> </ul> <p>In der Zeit:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Karotte(n) grob raspeln und beiseite legen.</li> <li>- Walnüsse grob hacken.</li> <li>- Petersilie waschen und fein hacken.</li> <li>- Granatapfel entkernen.</li> </ul> <p>Vor dem Servieren:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Karotte und Petersilie mit dem Salat vermengen</li> <li>- den Salat auf einen/mehreren Teller/n verteilen</li> <li>- mit Granatapfelkernen und gehackten Walnüssen garnieren.</li> </ul>	<p><b>Geräte:</b></p>
--	--	-----------------------

## c) Falafel mit „Tarator“ – Soße

<p><b>Zutaten:</b>  250 g trockene  Kichererbsen  1 l Wasser  ¼ Bund Petersilie  20 g Mehl  2 Knoblauchzehen  2 rote Zwiebeln  1 Selleriestange  1 Peperoni (nach  Geschmack)  2 TL Salz  1 TL Kreuzkümmel  (gemahlen)  1 TL Pfeffer  1 TL Backpulver  Öl zum Braten</p> <p><b>Für die Soße:</b>  1-2 Knoblauchzehen  ½ TL Salz  3-4 EL Tahin  100-200 ml Wasser  Petersilie</p>	<p><b>Zubereitung:</b></p> <p><b>Für die Falafel:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Die Kichererbsen waschen und mindestens 12 Stunden im Wasser einlegen.</li> <li>- Nach dem Aufquellen das Wasser abgießen.</li> <li>- Das Gemüse schälen, waschen und grob hacken.</li> <li>- Alle Zutaten in einer Küchenmaschine fein pürieren.</li> <li>- Die Falafelmasse mindestens 30 Minuten ruhen lassen.</li> <li>- In einer Pfanne reichlich Öl geben und erhitzen.</li> <li>- Die Falafelmasse in kleine Kugeln (mit einem Eis - Portionierer) oder Nocken (mit zwei angefeuchteten Löffeln) formen und in der Pfanne beidseitig braten.</li> </ul> <p><b>Für die Soße:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Petersilie waschen und fein hacken</li> <li>- Knoblauch schälen und in einer Schale mit dem Salz zerdrücken.</li> <li>- Tahin und Zitronensaft zu dem Knoblauch geben und mit einem Schneebesen kräftig rühren, bis die Masse eine dickflüssige Konsistenz bekommt.</li> <li>- Unter ständigem Rühren das Wasser portionsweise hinzugeben, bis die Soße die gewünschte Dicke erreicht.</li> <li>- Falafeln mit „Tarator“ Soße und Salat servieren.</li> </ul>	<p><b>Geräte:</b></p>
--	--	-----------------------

### 3. Zwischengang

#### a) „Proja“ – Herzhafter Kuchen mit Maismehl und Gemüse

<b>Zutaten:</b>	<b>Zubereitung:</b>	<b>Geräte:</b>
3 Eier 300 ml Milch 300 ml Joghurt 150 ml Öl 275 g Maismehl (fein) 75 g Weizenmehl 1 TL Salz 1 Backpulver 200 g Fetakäse (zerbröselt)  <u>optional:</u> 5-6 getrocknete Tomaten 10 Oliven 3 Frühlingszwiebeln 1 rote Paprika 50 g Spinat	- Getrocknete Tomaten, Oliven, Paprika und Frühlingszwiebeln fein würfeln. - Spinat waschen, schleudern und grob hacken. - In einer Schüssel Eier, Milch, Joghurt, Öl und Salz verrühren (mit Schneebesen oder Mixer). - Maismehl, Weizenmehl und Backpulver dazugeben. - Käse, Oliven und Gemüse unterrühren. - Den Teig auf ein geöltes oder mit Backpapier belegtes Blech (∅ 32 cm) streichen und im vorgeheizten Ofen bei 200°C 20-30 Minuten backen.  <u>Alternative:</u> Den Teig auf Muffinförmchen (24 Stück) verteilen und backen.	

#### b) Pakistanisches Tomaten – Chutney

<b>Zutaten:</b>	<b>Zubereitung:</b>	<b>Geräte:</b>
2 EL Olivenöl z Knoblauchzehen 1 rote Zwiebeln 4 mittelgroße Tomaten 1 EL Tomatenmark Saft ½ Zitronen 1 Handvoll Koriandergrün 1 EL Granatapfelsirup Salz, Pfeffer ½ TL Sumak ½ TL Korianderpulver ½ TL Kreuzkümmel 1 EL Zucker 1 Msp Pul Biber	- Zwiebeln und Knoblauch in Öl anbraten - Tomatenmark anbraten, Gewürze dazugeben - Tomaten hacken und zugeben - alles zugeben, was noch fehlt - 10 min einkochen lassen, ggf. Wasser zugeben - heiß in kleine Schraubgläser füllen	

## 4. Hauptgang

### a) Linsen Dal

<b>Zutaten:</b> 300g rote Linsen 2 Knoblauchzehen 1 große rote Zwiebeln 5cm Ingwer 1 TL schwarze Senfkörner 4x 2cm Pandanblatt 1 TL Garam Masala 1 TL Kurkumapulver 2 TL Cuminpulver 2 EL Ketjap Manis ½ Dose Kokosmilch 2 gewürfelte Tomaten 2 EL Zitronensaft 1 EL Agavendicksaft 1 EL Mangochutney ½ TL Sambal Manis Salz, Pfeffer Koriandergrün oder glatte Petersilie zum Dekorieren	<b>Zubereitung:</b> <b>Für das Dal:</b> - Zwiebel, Knoblauch und Ingwer schälen und würfeln (Ingwer fein reiben) - Senfkörner und Gewürze kurz in der Pfanne bei mittlerer Temperatur anschwitzen (ohne Öl), dann Erdnuss-Öl und Wurzelmischung dazu - Tomatenwürfel und Pandanblatt folgen - Linsen in einem Sieb abrausen - anschließend die Linsen zugeben und mit 1,2l Wasser zum Köcheln bringen (ca. 15 min köcheln, dann sind die Linsen gar) - Kokosmilch, Sambal Manis, Ketjap Manis, Zitronen- u Agavendicksaft und Mangochutney zugeben - mit Salz, Pfeffer und Sriracha-Soße nachwürzen - Pandanblattstücke herausfischen <b>Parallel dazu</b> - Basmatireis in einem zweiten Topf zubereiten (Zum selben Zeitpunkt wie im anderen Topf die Zugabe der Linsen). - Kräuter hacken <b>Anrichten:</b> - Teller mit Reishügel, 1 Kelle Dal und Ofengemüse befüllen und mit den Kräutern garnieren.	<b>Geräte:</b>
---	--	----------------

### b) Reis

<b>Zutaten:</b> 2 Tassen Reis 4 Tassen Wasser 1TL Salz 4 EL Erdnussöl (geröstet)	<b>Zubereitung:</b> - Den Reis mit kaltem Wasser, Salz und Öl aufsetzen und zum Kochen bringen. - Bei niedriger Heizstufe (1) schalten und im geschlossenen Topf leicht köcheln lassen bis das ganze Wasser aufgesogen ist (ca. 20 Minuten). - Den Reis 5 Minuten im Topf ziehen lassen, dann umrühren und servieren.	<b>Geräte/Notizen:</b>
--	--	------------------------

### c) Ofengemüse

<b>Zutaten:</b> Gemüse deiner Wahl z.B. Aubergine Zucchini Paprika,... Olivenöl Salz Pfeffer	<b>Zubereitung:</b> - Gemüse Waschen und in grobe Würfel schneiden. - Mit Salz, Pfeffer und Olivenöl würzen. - Auf einem mit Backpapier belegtes Blech verteilen und bei 220°C ca. 20 min goldbraun backen, zwischendurch wenden	<b>Geräte/Notizen:</b>
---	---	------------------------

## 5. Nachtisch

### **Käsekuchen**

<b>Zutaten:</b>	<b>Zubereitung:</b>	<b>Geräte:</b>
5 Eier 200g Zucker 1 Pck. Vanillezucker 1 Prise Salz 200 ml Sahne 1 Pck. Vanillepudding- pulver 1 kg Magerquark 1 TL Zitronensaft  Toppings: u.a Sauce, Beeren und Früchte, Süßigkeiten	<ul style="list-style-type: none"><li>- Backofen auf 170°C Ober- und Unterhitze vorheizen</li><li>- Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel verrühren</li><li>- Sahne und Puddingpulver hinzugeben und zu einer cremigen Masse rühren</li><li>- Quark und Zitronensaft unter die Masse rühren</li><li>- die Quarkmasse in eine gefettete Backform (Springform 26 cm Ø) füllen</li><li>- Kuchen für 50 Minuten backen</li><li>- Ofen nach dem Backen 10 Minuten weiter geschlossen lassen.</li><li>- Käsekuchen bei leicht geöffneten Backofen für 3 Stunden abkühlen lassen</li></ul> <p><b>Anrichten:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Kuchenstück auf dem Teller nach belieben mit den Toppings verzieren</li></ul>	